

零售食品機構：經認證的食品保護經理

規定61-25：零售食品機構



www.scdhec.gov/food

五個關鍵的危險因素

在食物傳染性疾病的發作中
再三確認：

1. 不正確的儲存溫度
2. 烹飪不充分
3. 受污染的設備
4. 來源不安全的食品
5. 個人衛生差

經認證的食品保護經理可以減少
所有這五種風險因素。

規定 61-25:

引用2-102.12 & 2-102.20

有權指導和控制食品的準備和銷售的員工至少有一位是經過認可程式認證的食品保護經理。截止2014年6月在SC認可的程式被列在這份事實單上。

公共衛生的原因

食品保護經理在闡明政策，確保食品員工貫徹這些政策，以及和員工交流被建議的行為以減少食品傳染疾病的風險中起到重要作用。



360training.com, Inc.
Learn2Serve®食品保護經理
認證程式*
888-360-8764
www.360training.com/food-beverage-programs



全國食品安全專業人員登記
食品保護經理認證程式*
國際認證的食品安全經理
800-446-0257
www.nrfsp.com



Prometric Inc.
食品保護經理認證程式*
800-624-2736
www.prometric.com/en-us/clients/foodsafety

*這些培訓可供多種語言，以自訂進度的
線上試題形式提供。



全國餐飲協會
ServSafe® 食品保護經理
認證程式
800-765-2122
www.servsafe.com

ServSafe® 食品保護經理認證程式
可以在這裏獲得：



南卡羅來那州餐飲與住宿協會
www.servsafecertified.com



Clemson 延伸服務
www.clemson.edu/extension/food_nutrition/food_safety/commercial/servsafe

只有食品保護ANSI會議認證的食品安全經理課程
能夠滿足2-102.20的要求。